

## BOULETTES AU BASILIC

Préparation : 15 min. – cuisson : 15 min.

### Pour 4 personnes

- 400 g de bifteck haché
  - 400 g de sauce tomate au basilic
  - 50 g de mie de pain (ou pain de mie)
  - 3 cuil. à soupe de lait
  - 1 œuf
  - 3 cuil. à soupe d'emmental râpé
  - 2 cuil. à soupe d'huile
  - 1 bouquet de basilic (ou basilic Ducros)
  - Sel, poivre
1. Mélangez dans un saladier le steak haché avec l'œuf, l'emmental et la moitié du basilic ciselé. Salez et poivrez. Laissez tremper la mie de pain dans le lait. Pressez-la entre vos mains et incorporez-la à la viande.
  2. Façonnez de petites boulettes de viande entre vos mains passées sous l'eau froide.
  3. Poêlez les boulettes 2 min dans l'huile, versez la sauce tomate et cuisez encore 10 min. Ôtez du feu et parsemez de basilic ciselé. Servez avec de la polenta.

La sauce tomate peut aussi être faite maison :

1 échalote, 2 gousses d'ail, revenus dans un peu d'huile. Ajoutez une boîte de concentré de tomate et 25 cl de bouillon de volaille. Salez, poivrez, ajoutez du basilic (frais ou séché).

Peut également être servi avec des pâtes – excellent avec des tortillas

### Le vin idéal :

Saint-pourçain rouge



